

Responsable boulanger gros volumes (H/F)

77186 NOISIEL [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 14/09/2026

 Durée : 77 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 15 / Heure

L'entreprise

Rejoignez un acteur incontournable de la boulangerie Française qui allie force industrielle et valeurs humaines au quotidien. En participant à l'approvisionnement exclusif de clients prestigieux (aéroports, hôpitaux, écoles), vous intégrez une entreprise en forte croissance qui place l'excellence et l'esprit familial au cœur de sa réussite.

Postulez dès maintenant pour rejoindre cette belle aventure humaine et professionnelle avec votre agence Actual intérim & Recrutement de Lognes !

Le poste

Rejoignez notre fournil de Noisiel (77) et prenez la tête de la production de notre site au sein d'une entreprise familiale et chaleureuse, reconnue pour son ambiance collective !

En tant que Responsable de Boulangerie, vous êtes le véritable chef d'orchestre de la fabrication de nos pains et viennoiseries en gros volumes. Vos missions s'articulent autour de deux grands axes : la production et le management.

Garantir les délais (Le Timing) : Vous pilotez la production de A à Z pour vous assurer que chaque fournée respecte le timing serré. Votre objectif est impératif : que le pain et les viennoiseries arrivent en temps et en heure chez nos clients.

Superviser et manager : Vous encadrez et animez une équipe au quotidien. Vous savez fédérer vos collaborateurs pour que tout le monde avance ensemble dans une ambiance solidaire et familiale.

Maîtriser la qualité et l'hygiène : Vous veillez au strict respect des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité sur l'ensemble de la zone de production.

Un positionnement B2B exigeant : Vous fabriquez des produits destinés à une clientèle variée (écoles, hôpitaux, crèches, aéroports).

Informations pratiques sur le poste :

- Lieu : Noisiel (77)
- Horaires : Travail de nuit. Organisation en 3 shifts d'embauche possibles (20h, 21h ou 22h) pour 7 heures de travail effectif.

Rémunération :

- Salaire mensuel brut estimé entre 2 465 € et 2 845 € (selon profil et expérience).
- Taux horaire de base compris entre 13,00 € et 15,00 € brut/h, avec une majoration du travail de nuit.
- Heures supplémentaires majorées à 25%.
- à cela s'ajoute + 10% ICP + 10 % IFM
- Le livret d'épargne Actual avec un taux de rémunération à 12%

Le profil recherché

Parce que le meilleur pain se pétrit aussi dans la bonne humeur, nous recherchons un(e) chef d'orchestre fédérateur (trice)

- **Expérience** : Solide maîtrise de la boulangerie (gros volumes ou industrie) et des processus de panification.
- **Esprit d'équipe** : De nature sympathique, positive et fédératrice, vous cultivez une ambiance de travail soudée et bienveillante.
- **Management** : Manager de terrain proche de ses équipes, capable d'encadrer et d'entraîner tout le monde dans la même direction.
- **Rigueur** : Intransigeant(e) sur les règles d'hygiène, de sécurité et la méthode HACCP.
- **Réactivité** : Excellent sens du timing et du résultat pour garantir les livraisons à l'heure.
- **Disponibilité** : Adhésion totale au rythme de travail de nuit.